

SELECTYS LA FRUITÉE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA FRUITÉE es una levadura natural, seleccionada por Sofralab, para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos. Es una levadura particularmente reconocida por su capacidad para producir ésteres fermentativos, con aromas a frutas y a flores, dando lugar a unos vinos con un estilo muy fresco.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: positivo.
- Cinética fermentativa: muy rápida.
- Rango de temperaturas de fermentación: 10 a 16 °C.
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: media.
- Necesidades de nitrógeno: medias a altas.
- Producción de SO_2: media
- Producción de H_2S: baja

Características organolépticas:

SELECTYS LA FRUITÉE orienta el perfil aromático del vino hacia notas a frutas de pulpa amarilla, a frutas de pulpa blanca, y también a flores. Los vinos obtenidos con **SELECTYS LA FRUITÉE** son equilibrados y presentan una gran frescura aromática.
Para optimizar la producción de aromas fermentativos, se recomienda llevar a cabo la fermentación a baja temperatura, entre 14 y 16 °C, y complementar el mosto con los nutrientes que aporta VIVACTIV ARÔME.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos, procedentes de variedades de uva tanto neutras como aromáticas.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporciones equivalentes, a una temperatura entre 35 y 40 °C.
Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37°C.
Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar cuidadosamente. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente el pie de cuba al total de mosto. En caso contrario, doblar el pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levadura seca activa, emulsionante E491. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede permanecer a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C).
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.
Utilizar antes de la FLUO que figura en el envase.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

